

AUMENTA LA PRODUCCIÓN DE CHARQUE

Justo L. Urbietta. 2006. La Nación, Sec. 5ª Campo, 30.12.06:4.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

EN FORMOSA UNA INDUSTRIA ELABORA 2500 KILOS POR MES; EL PROYECTO PRODUCTIVO NACIÓ EN UNA ESCUELA

FORMOSA.- A tres años de su instalación, mejoran las actividades de la única planta elaboradora de carne desecada bovina de la Argentina en el paraje El Quebracho, departamento Ramón Lista, cerca del límite con Salta.

Se trata de una iniciativa de la asociación de productores ganaderos de la región. En realidad, la idea partió de la escuela de frontera número 5 Capitán Pagé, que ha conseguido réditos notables en su gestión de desarrollo comunitario en un lugar habitado por sólo 600 personas, la mitad criollos y el resto aborígenes wichi.

Esa distribución igualitaria de la población también se aprecia en el plantel de la fábrica de charque, integrado por dieciocho personas.

Las instalaciones han sido ampliadas y el beneficio es múltiple ya que los primeros en advertirlo son los pequeños ganaderos que entregan mensualmente 150 cabezas de animales. De los 200 que participan en este proyecto, 60 son socios de la entidad que se ha responsabilizado de la planta y otros 140 se han entusiasmado con la iniciativa. Todos ellos proceden de colonias y parajes distantes entre 30 y 50 kilómetros de allí.

Se están logrando 2500 kilos de charque por mes. Debe tenerse en cuenta que cada kilo de carne desecada demanda cuatro de producto fresco.

El charque, que se presenta molido o cortado en pequeñas lonjas, se envasa al vacío en paquetes de 250 y 500 gramos. Este último se vende en los comercios de esta ciudad a razón de 16 pesos por unidad.

La demanda es cada vez más alta, sobre todo porque en los restaurantes y casas de familia se ha regresado a la costumbre de preparar empanadas de charque. Para los consumidores novatos, se les hace saber que para consumir la carne desecada hay que dejarle en remojo desde la noche anterior a su utilización. Antes de incorporarla a la sartén con cebollas, ajíes, cebollitas de verdeo, huevos y hasta papas -al mejor estilo salteño- deben pasarse los trozos de charque por el mortero donde se convierte prácticamente en finos hilos.

Durante la feria "Caminos y sabores", realizada hace poco en el predio de la Rural de Palermo, los porteños pudieron probar el particular sabor de las empanadas de charque, que ya llegaron a ferias de Tucumán y de Capital Federal, más precisamente a Puerto Madero.

Ahora, la asociación de productores de El Quebracho está iniciando un nuevo proyecto juntamente con la Fundación Gran Chaco y la red de asociaciones de apicultores y de otras actividades productivas del departamento Ramón Lista. La iniciativa consiste en el aprovechamiento de las chauchas de algarroba para la elaboración de harina que tiene alta demanda entre los celíacos y personas que se someten a regímenes dietarios. Para el caso se contará con un par de moliendas, una de ellas en María Cristina, al Norte de Ramón Lista, cerca del cauce del Pilcomayo y la otra en esta ciudad. En la recolección de las chauchas, así como en la difusión de este proyecto que incluye la distribución de semillas y cuidado de plantines de algarrobos, trabajarán, particularmente, los aborígenes de la región.

Volver a: [Carne y subproductos](#)